

# Menu de la semaine



20 > 25 Janvier  
2025



Local

## Entrées

Crème de chou-fleur\* et lentilles corail\*, graines  
de courges\* torréfiées

Allergènes : lactose



Salade de chou rouge, vinaigrette acidulée et cornichon\*

Allergènes : moutarde, sulfites



## Plats

Raclette en bocal, fromage fumé, pomme de terre  
fondante et charcuterie

Allergènes : lactose, sulfites



Loubia de haricot blanc\*, bouillon parfumé aux épices

Allergènes : céleri



## Desserts

Fondant au marron sans gluten

Allergènes : lactose, oeuf, fruit à coque



Flan au sésame noir\*, pâte brisée au sésame\*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten, sésame



Oignon\* (Arc-sur-Tille 21)

Chou rouge\*  
(Chevigny-St-Sauveur 21)  
Moutarde (Beaune 21)

Pomme de terre  
(Varois et Chaignot 21)  
Oignon (Arc-sur-Tille 21)  
Raclette fumée  
(La Grapillotte)  
Jambon aux herbes et  
Jambon sec du Morvan  
(Sabatier 21)

Carotte et Oignon  
(Arc sur Tille 21)  
Céleri\* (Quetigny 21)  
Tomate (21)

Œuf (Gevrey 21)  
Beurre (Nozeroy 39)

Œuf (Gevrey 21)  
Farine\* (Brochon 21)  
Beurre (Nozeroy 39)